



## Guacamole de petits pois

### Ingrédients :

1 échalote  
1 branche de citronnelle  
1 c.s. de beurre  
200 grammes de petits pois  
1/2 c.c de sel  
une pincée de poivre de Cayenne  
1 c.c. de jus de citron  
1 petite gousse d'ail  
1 avocat

### Préparation :

- Emincé l'échalote grossièrement
- Couper en deux et en fines lanières la partie intérieur de la citronnelle
  - Faire revenir l'échalote et la citronnelle dans le beurre
  - Ajouter les petits pois, étuver 2 minutes
- Ajouter 3 c.s d'eau, baisser le feu, cuire env.10 minutes sans couvrir, en remuant de temps en temps
  - Assaisonner avec le sel et le poivre de Cayenne, laisser tiédir
- Ajouter l'avocat préalablement épluché et coupé en petit morceaux, le jus de citron et la gousse d'ail pressée
  - Réduire en purée au mixer
- Servir avec des chips tortillas ou des légumes en bâtonnets

